



Médallions de Volaille aux Ecrevisses façon Bonaparte



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 2+1 filets de poulet fermier
- 8 écrevisses vivantes
- 1 truffe (facultatif)
- 2 càs de crème liquide
- 3/4 L de bouillon de volaille
- 2 tranches de pain de mie
- 6 têtes de champignons
- 2 oeufs

pour la sauce:

- 1 petite branche de céleri
- 1 petite carotte
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 échalote
- 1 belle tomate
- 1 càs de farine
- 5 cl de cognac
- 1 petit bouquet garni
- 10 cl de crème épaisse
- 30 g de beurre
- huile d'olive, sel et poivre du moulin

Châtrer les écrevisses, les cuire à la vapeur 5 mn. Les décortiquer, réserver les carapaces.

Couper en morceaux un petit filet de poulet (100 g) puis le passer au mixer, ajouter 1 càc de jus de truffe, 1 càc de truffe hachée, 2 càs de crème liquide, assaisonner et mélanger.

Tailler en escalopes les filets de poulet, les aplatir à la batte, les assaisonner de sel et poivre du moulin. Disposer la farce avec trois queues d'écrevisses par escalope en les recouvrant de farce.

Replier l'escalope en paupiette puis l'enrouler dans un papier film alimentaire, faire un noeud à chaque extrémité.

Pocher les paupiettes dans un bouillon de volaille pendant 25 minutes, couvrir d'un rond de papier sulfurisé.

La Sauce

Tailler en mirepoix la garniture aromatique.

Piler les carapaces, suer la garniture aromatique à l'huile d'olive, ajouter les carcasses d'écrevisses suer à nouveau quelques minutes et flamber au cognac.

Singer , torréfier la farine quelques minutes, ajouter le céleri, l'ail écrasé, mouiller avec le bouillon de volaille des paupiettes, la tomate, et le bouquet garni. Porter à ébullition, écumer si nécessaire, laisser mijoter pendant 25 minutes.

Passer la sauce au chinois étamine en foulant fortement, crémer, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.